

## 第五十六 玄米の粥

ビフステーキの御馳走済みければ代つて出づる魚の料理、皿と盛方は西洋風なれども味は一種特別の趣あり、小山の妻君お登和嬢へ尋ぬるに「それは鰯の梅餡で、鰯の身を上等にすれば蒸すのですが湯煮ても構ひません、それは梅干の餡をかけたのです、梅干の餡は梅干の酸味をよく煮出して其の汁へ寡しお酒を加へて葛を溶き込んでドロ／＼にしたのです、梅餡は何にかけても美味う御座います」との答、此の一皿忽ちにして客に平らげられ今度は見馴れぬ御馳走を深き皿に盛り来る、主人の中川復たしても自慢顔「諸君、今度こそ誰もまだ試みた事の無い珍料理で僕の新發明だ、玄米のマツシ、即ち玄米のお粥と云ふ様なものだ」小山が先づ一匙を試み「成程、玄米は非常に滋養分が多いそうで僕も試み度いと思つたけれども料理の方法が分らん、是は何うしたのだ子」主人「それは粉屋へ頼んで先づ玄米を細く碾かせて、それから料理する前に炮烙でよく炒つて湯の中へ適宜に入れて鹽と砂糖を加へて三十分計り掻き廻しながら煮ると粉末が膨れてドロ／＼になる、そこへ牛乳を入れて交ぜるのだが是れは上等にして最初から牛乳計りで煮て玉子を交ぜたのだ、僕は夏になると脚氣が起つて不可ん、脚氣は白米の中毒と云う説だから去年の夏は玄米と麵麩計り食べて居たら脚氣が起らなかつたよ、脚氣が無くとも米の滋養分は糠に在るから玄米で食べる方が非常の營養になる子」小山「爾うだらう、玄米は以前から食べ度いと思つたが成程斯うして食べれば香ばしくつて味が佳い、早速遣つて見やう」と此の御馳走を喫し了りし時蜜柑のフライに味佳き珈琲など出て来る、小山の妻君蜜柑のフライを不審がり「お登和さん、是は何うなすつたのです、ナニ蜜柑の皮を剥いて厚い輪切にして米利堅粉と鹽とお砂糖を玉子計りで濃く溶いた衣へつけて揚げたのですか、此の珈琲も別製で御座います子」お登和「ハイ、それは未成と申して珈琲の實が枝の一番先きへ成つたのを擇りましたのです、珈琲は枝の先へ成つたのが一番上等で中へ成つたのが中等で幹の方へ成つたのが本成と申して一番下等だそうです、兄がモカと云ふ上等の豆を食品屋で炒つて貰らつて宅で先程碎しましたのですから炒りたて

のひきたて、御座います、珈琲は珈琲碾の器械を買つて家で碾くのに限ぎります、ひきたて、無いと香氣がありません、それを玉子の白身でアクを取りました」と聞いて大原が先日の事を想出し、「今日は玉子の殻で無くつて白身をお使ひですか、非常の御奮發ですな」お登和「イ、工魚のフライを揚げます時黄身でくるみますから残つた白を珈琲の方へ廻しました」大原「成程、矢つ張り無駄にはならん、然し今日のは味が格別です子」お登和「レモンを一滴程滴らしてあります」大原「何うも今日は色々お心盡しの御馳走でした、何を食べたか盡く覺へ切れん位で、エート最初が鯛のスープに其次がヤマメのフライ、其次が何とかのケーボン、其次がイチボ、其次が梅餡、其次が玄米、其次が蜜柑のフライですか、成程如何なる贅澤家も金満家も是れだけの御馳走を揃へる事は容易に出来ないでせう、して見ると美味しい物を食べるのは金力計りでありません、全く食物上の智識の力です子、僕も追々其力を教へて戴かなければならん」とさも感心したる様に言ふ、小山が笑ひながら「誰に教へて戴くのか、エ、誰に」大原「ウフ、」と羞かしそうに黙つて居る、

## 第五十七 勝手道具

黙つて居れど大原が心中は今程愉快なる時無けむ、未來の妻は前に在り、天下の美味は飽食せり、此上は早く婚禮談にても持上らずやと自分の口より出言しかねて話頭の自ら其事に向かん事を待つて居る、果して主人中川の口より無造作に語り出されたり「時に大原君、例の一件は子、國元の方へ爾う云つて遣つたら僕の兩親も大層悦んで近々東京へ出て来るそうだ、爾うしたら兩親立會の上で婚禮式を擧げる事にしやう、君の方の都合は何うだ子」と今では先方の話が先へ進んで居る、大原も嬉しさに堪えず「僕の方も兩親へ通知して國から呼び度いと思つて居るが、ちよいと其處に次第があつてまだ委しく通知せん、何れ二三日の内に委しい手紙を出して成るべくは此方にも兩親に立會つて貰ひ度い」主人「それが宜いさ、人倫の大禮だから成るべく嚴格に式を行はねばならん、就ては君も下宿屋で婚禮する譯であるまいから何處へか家を借りなければなるまい、モ―爾んな準備が出来て居る

か子「大原「イヤまだ一向無い、僕は斯んな事に慣れんから何うして宜いか譯が分らん」主人「爾うだらう、それに就ては離れた處へ住むより近い處の方が便利だから此の近所へ相當な家を捜した方が宜い、僕等も心掛けて置くが君も心當りを尋ね給へ」大原「毎日捜しに歩かう」主人「それから子、家を持つと第一に入用なのは勝手道具だ、お登和が臺所を預かると色々風變りな勝手道具も要るからその方はお登和の嫁入支度として僕が買調へて置かう」大原「難有い、何卒爾う願ひ度い、勝手道具位は孰方になつても構はんけれども僕は様子を知らんから子」と此一言は主人の耳に障りけん屹度眼を見開き「オイ大原君、勝手道具位と云つて輕蔑しては困るぜ、僕の所請る勝手道具は文明流の家庭に用ゆべき勝手道具で野蠻風の勝手道具で無いと」此の言葉は外の人に解し得ず、小山の妻君不審顔に「勝手道具にも文明流と野蠻流がありますか」主人「有りますとも、昔し風の臺所へ往つて御覽なさい、古びた青銅鍋だの粗製の珞瑯鍋だの或は銅の鍋だの眞鍮鍋なんぞを使つて居ますが西洋は大概國法を以てあんな鍋の使用を嚴禁して居ます、何となれば胷や青銅は祿青を發生して人身に有害ですし和製の三徳鍋なぞには多く鉛分を含んで居ます、鉛毒は勿論、祿青毒は激烈なもので随分人を殺す程の危険もあります、鍋の爲めに祿青中毒を起した例は毎度新聞に出るではありませんか、よく素人は白味さへよくかけて置けば大丈夫だと云つて銅や青銅や或は眞鍮の鍋を使ひますが白味は直きに消えて了つて毎日幾分かづゝの祿青毒を受けて居るのです、殊に西洋風の料理をして一日も二日も鍋の中へ汁を入れて置くと祿青毒が愈よ多く發生します、僕の知つた人は青銅鍋で鳥のスープを製して翌日の晩に食べて一家残らず祿青中毒を起し死ぬ程の目に逢つた者があります、斯んな危険なものはありません、衛生思想が進歩したら我邦でも必ず銅分を含んだ食器を嚴禁する事になりませう、僕の家では決して青銅や銅の鍋を使ひません、盡く西洋の鐵鍋計りで」と説明を聞いて妻君も氣味悪くなり「では家でも爾うしませう、子一貴郎」と我が良人を顧る、良人の小山寡し不賛成の顔色、

## 第五十八 書畫骨董

主人の言葉理ありと雖も今の世には急に行はれ難し、客の小山さへ妻の勧告を悦ばぬ色あり「中川君、文明流の臺所も宜いが器物を買ふのに金がかゝつて困るよ」と今人は誰もよく此愚痴を言ふ、中川黙然として暫く小山の顔を眺め「君までが爾んな事を言つて居るのか、妙な事を聞くが君の家の客室に應擧の鶏を描いた軸物がかゝつて居た子、あれは大層高價なものと云ふではないか」小山「あれは僕の父が二百圓で或人から買つたが今賣れば三百圓以上になる、其外僕の家には周文だの雲舟だの殆ど千圓近い名畫が五六幅もあるよ」中川「サア其處だテ、床の間へ名畫を掛けて置くのは何の為めだ、一方から云へば粧飾の為めかも知れない、粧飾は贅澤物だ、有つても無くても君や妻君の身體に何の關係もあるまいが、臺所で使ふ道具に有害な毒分を含んで居たら毎日身體を侵害されるだらう、勝手道具は人生の必要物だ、必要物は一圓か二圓の鍋をさへ買はないで贅澤物には五百圓も千圓もする名畫をかけて置くのは何う云ふ譯か、人の家庭は先づ生活上の必要物から取揃へて其後に贅澤物を買はねばならん、西洋人の家へ行つて見給へ、中流以下の人士では客室に油畫の掛けて無い家が澤山ある、掛けてあつても一枚か二枚掛け通してあるので日本人の様に十幅も二十幅も名畫を蓄へ四季折々に掛けかへると云ふ様な贅澤はしない、その代り臺所へ往つて見給へ、食物調製に必要な道具の揃つて居ない家は滅多にない、勞働者と雖も有毒な器で食物を料理する様な事はない、日本人の家では床の間へ三百圓も五百圓もする名畫をかけて置きながら臺所へ往つて見ると箆の嵌つた七厘の下を妻君が破れた蒔團扇で煽いで居る様な事もある、随分間違つて居るではないか、必要物と贅澤物との區別が分らん、また一方から云へば床の間の名畫は主人の娛樂に供せられるのだ、書畫や骨董を翫ぶのは何よりの樂みだと云ふ人もあらうが主人一人の慰みで妻君や家族は一向書畫の趣味を解せん、して見ると主人一人の翫具だ、主人一人の翫具には三百圓五百圓の金を惜まずして家族一同が生活上の道具には一圓二圓の金を惜むのか子、妻君が西洋風のソース鍋を買つて下さいよと主人に歎願しても、イヤ先づ青銅鍋で間に合せて置けと拒絶しながら其處へ友達が來て應擧の名畫の賣物がある、持主が非常に困つて賣るから半分價で買へると聞くと、それでは人手に渡らぬ内早く往つて買つて置かうと百圓札の二三枚も掴み出す様な不心得千萬な人もある、全體我邦の家庭は主人一人

の玩具や慰みの為に多額の金を費して家族一同の爲めには一錢二錢の買物さへ惜しがると云ふ風がある、主人が酒道樂や女道樂に耽る如き人道以外の惡徳は別にしてちよいと二三日の休暇に温泉へ行くと云つても主人一人だ、遊覧汽車へ乗て往復するのも大概主人計りが多い、西洋料理を食べに行くとか日本の料理屋へ上るとか云ふのも多くは主人と其友達位で、妻君は留守番をさせられるのみか家に居て香物でお茶漬だ、よくあんな事をして主人の心が平氣で居られる子、我が家族に對して氣の毒と云ふ心が起らんか子、我邦の主人は家族一同に對してすら共公心が乏しいと云はなければならん、國家に對しての共公心を責むるところか我が家族に對してすら共公心が無い、是では共公事業の發達せんのも無理は無い子」と復もや例に依ての長廣舌、小山も慚愧に堪えず「モ一分つたよ、澤山だ」

## 第五十九 似非風流

中川はまだ言足らぬ所あり「中川君、モ一一つの原因から研究して見ると我邦には二百圓か三百圓の贅澤物即ち書畫骨董の類は寡くも一つか二つか大概な家に在りながら、一圓か二圓の勝手道具が揃へてある家の寡いと云ふのも我邦現時の通患なる似非風流から來て居ると思ふ子、此に於て僕の平生主張する風流亡國論が必要になつて來る、主人其人は自分に書畫骨董を識別する眼力無くとも何か一つ位高價な物を床の間へ置かないと風流らしく無いと云ふ瘦我慢から、臺所では毎日祿青の生いた有毒食物を喫しながら二百圓も三百圓も奮發して贅澤な玩具を買ふのだ子、その證據には今の世の名畫名筆と稱せられて紳士の家に珍藏せらるゝ者殆ど皆な偽物ならざるは無し、十中の八九と言ひ度いが専門の鑑定家に見せると百中の九十七八まで盡く偽物だ、紳士の床の間は盡く是れ偽物の展覽會さ、心ある者に見せたらば却て其主人の粗忽にして不風流なるを笑はれる位だ、西洋の油畫にはマサカ斯んな事は無い、その代り名畫は至て寡い、それも年を追ふて減算して行く、我邦の名畫は年を追て殖て來る、探幽の死んだ頃より今日の方が探幽の畫も百倍多い、多分生て居る時描いた物より死んでから幽靈になつて描いた物の方が多いのだらう、其偽物を床の間へかけて風

流だとか高尚だとか獨でよがつて臺所では青銅鍋を使つて居る様な似非風流が長く流行したら日本國も亡びる子、我邦の風流は大概實用と背馳して居る、多くは亡國の分子を含んで居る、小山君、君にも其位な道理の分らん事はあるまいが只古來の習慣を改め難い為に勝手道具の買入方を躊躇するのだらう、床の間の畫幅は三百圓の品を二百圓の品に更ても生存上に影響は無いから残の百圓を以て勝手道具を買て見給へ、鐵鍋は愚か、銀の鍋を買ても知れたものだ」と主人の熱心は遂に小山の心を動かしかけむ、「それでは僕も銅や青銅の鍋を廃して残らず西洋鍋に取代へやう」中川「ウム、爾うし給へ、必ず實行し給へ、日本人は風流問題に重きを置けれども食物問題に重きを置かんから随分危険な事が澤山ある、茄子を糠味噌へ漬けるのに色を善く出さうとして青錢を糠味噌へ入れる人もあるが、あれは青錢から禄青が出てそれで茄子の色を善くするのだ、其外菓子屋の菓子にも青い色には折々禄青毒の交つたものがある、最も浅ましい事はよく世間の臺所で使う青昆布子、あの色を青くする為に禄青毒を交ぜると云ふ不埒至極な製造人がある、確か去年の事だつけ、禄青は人身に有毒だから青昆布へ交せてならんと云ふ禁令が其地方廳から下つた、爾うすると製造人一同から押返して歎願書を出した、青昆布の色を青錢で着ける事は百年以來の習慣で一朝之を禁じられると製造者が立行かんから此禁令を解いて呉れると云ふ歎願だ、随分得手勝手な歎願でないか、寡數の製造者を保護する為に世人へ向つて最も有害なる禄青毒の食物を賣らせて呉れると云ふ歎願だ、今の人に共公心の無いのは之を見ても分る、人身に有毒だと知つたら製造者自ら其の製造法を改良するが宜い、改良する心は無つて毒なものを長く賣り度いと云ふ、實に浅ましい心でないか、食物を販賣する商人に徳義心の無いのは一番危険だよ」と斯る現象を文明者流に見せしめば何とか云はん、

## 第六十 才覺

小山の心の動きたるは妻君の此上も無き悦びなり「爾んなら貴郎、眞鍮鍋や青銅鍋を廃して西洋鍋を買つて下さいますか」小山「ウム買ひませう」妻君「爾うしたら早速今日の様なお料理を拵へて家でも一月

に一度宛は美味しい御馳走を食べる事に致しませう」小山は何事も争ひ難し「ウム爾うしやう」妻君「今日の御馳走の中で外の物は容易に買へませんけれども一番先へ出た鯛の頭のスープは早速家でも遣つて見ませう、お登和さん、それにする鯛は大きくつても小さくつても構ひませんか」お登和「鯛の頭は大きい程良いのです、大きくないと眼の肉や嘴の肉の美味しい處が澤山ありません、大きい頭を澤山お入れなさる程スープの味が良くなります」と此の説明に小山再び難んずる色あり「ですがお登和さん、僕の家では小勢だから大きな鯛を一枚買つても身の始末に困ります、それに値段も高いし滅多には出来ないお料理です子」お登和「一々鯛をお買ひなすつて其頭をスープになすつては、お高いものになりますけれども、其處には才覺と云ふ事がありまして、私が大阪に居りました時分はいつでも鮫屋へ鯛の頭を買ひに行きました、鮫屋では鯛の身だけ使つて頭と骨は不用ですから極く安く賣つて呉ます、何んなお魚を買ふよりも安くつて只貰ふ様な氣がします、其外に料理屋でも鯛の頭と骨を無駄にする處があります、ですから東京でも鮫屋へ頼んで鯛の頭を安く賣つて貰ひました、何でも爾う云ふ風に色々な才覺を致しますと美味しい御馳走も安上りに出来ます」と家庭の料理には才覺を要す、小山の妻君感心し「成程鮫屋へ頼めば安く買へませう、何でも才覺です子、同じ料理でも急ぐ時には輕便法を用ゆることをちよいと才覺しなければなりません、先日教へて戴いた薩摩芋の梅干和なんぞも忙がしい時に裏漉だけ略してお芋と梅干を直ぐ摺鉢へ入れてよく搗交ぜましたらそれでも結構食べられました、鯛の頭のスープは朝早く火にかけて晩まで煮るのです子」お登和「ハイ爾うで御座います、火から卸す一時間も前に鹽で味をおつけなさいまし」と此の談話にも小山は再び異義を挟めり「中川君鯛の頭は鮫屋で安く買つても一日煮通すのでは火が要つて溜まらん、其外君の家の料理は何でも長く煮るから炭代を勘定すると中々高いものになる子」中川何々と笑ひ「君も随分不研究だ、僕の家の料理を日本風の七厘や火鉢で拵へたら炭代計りが大變だ、そこにも矢つ張り才覺があつて炭の要らない工風にしてある、全體日本風の臺所は竈でも七厘でも火鉢でも火氣を空しく飛散せしめて非常に不經濟なものだ、或る西洋人が一年計り日本風の生活をして見て驚いたと云ふ子、日本風の臺所では殆ど火氣の五分の四だけ空しく費して實用に供するのは五分の一だと云つた、

成程僕が研究しても其通りで、或る場合にはそれよりも多く火を浪費する、僕の家で鯛スープを製するには朝一度火を起す計りで一日其火が持つて居る、決して二度と火をつぐ必要が無い、もしも焜爐や七厘でそれだけの火氣を使つたら五六倍の炭が要る、お登和や、此へスー  
ブ鍋と新工風の火鉢とを持つて来てお見せ「お登和「ハイ」と臺所へ  
立ちて下女と共に一種異様の火鉢を持出し來る、